

Bánh Ít Trần Mặn và Chay

Bích Thuận



Cách Làm:

Bánh Ít Trần nhìn coi xinh xắn, dễ ăn, dễ làm mà lại không tốn nhiều thời gian. Có thể làm ăn thay đổi khẩu vị thường ngày. Có thể làm như một trong những món ăn trong các buổi tiệc.

Bích Thuận thích ăn các món chấm nước mắm, nên Bánh Ít Trần là một trong những món thường được "tái bản". Trong bài viết này, Bích Thuận mang thêm một số hình ảnh trong khi đang làm theo công thức và cách nhồi bột do Bích Thuận tự nghĩ. Đây là hình chụp khay Bánh Ít mà Trần Bích Thuận làm nè.



Bắt đầu làm món này chúng ta cần làm phần nhân trước. Nhân dùng đậu xanh vo sạch, nấu chín, xay nhuyễn là nguyên liệu

chính. Rồi tùy theo muốn ăn bánh chay hay bánh mặn mà chúng ta chọn các nguyên liệu khác. Nếu làm mặn, có thể xào tôm và thịt băm nhuyễn chung với đậu xanh, hành lá cho thơm, nêm gia vị vừa ăn. Nếu làm chay, có thể tùy ý mà chọn các vật liệu hợp khẩu vị. Nhân nên làm trước, chờ nguội, vo viên tròn vừa phải để sẵn.



Tôm chấy cũng nên làm sẵn trước. Người ta thường dùng tôm khô rửa sạch, nấu cho mềm, xay nhuyễn xong chấy cho tơi bông lên. Cũng có người dùng tôm đông lạnh hay tôm tươi để làm thành tôm chấy. Hành lá rửa sạch, để ráo, cắt nhuyễn. Đun dầu nóng lên, cho hành vào là xong. Có thể

hâm dầu trong Micro-wave khoảng một phút, xong cho hành vào tô dầu đang nóng.

Phần vỏ bột rất đơn giản chỉ cần bột nếp, nước và dầu ăn. Thông thường người ta đổ nước gần sôi vào thau bột nếp rồi nhồi cho bột dẻo mịn. Đa số các công thức thường chỉ nói nhấm chừng mà gia giảm phần bột và nước nên cũng hơi khó cho người chưa quen làm, vì có khi tính làm ít, nhưng cứ thêm bớt một hồi lại thành quá nhiều so với dự tính lúc đầu. Có người còn bị bột óc trâu nhồi hoài bột không dẻo mịn. Có khi bột quá khô hay quá nhão. Nói chung là rất khó cho người chưa làm qua lần nào khi bắt tay thực hành món bánh này. Đó là chưa kể bột khô bay lên, bột ướt dính vào tay, vào thau tùm lum. Sau khi làm dọn dẹp rất mệt và mất thời gian nên càng dễ nản chí. Mời xem một số video clip sưu tầm từ trên mạng.

Đầu tiên, mời xem cách làm do đầu bếp chuyên nghiệp chỉ dẫn trước nha. Đây là video clip Bích Thuận tìm được trên mạng.

Còn đây là cách làm Bánh Ít Trần tại nhà, video clip này cũng tìm được trên mạng, do sis Nấm Rơm chỉ dẫn.

Cách này chỉ dẫn dùng food processor nhồi bột.

Cách này chỉ dẫn dùng stand mixer nhồi bột.

Cách Bích Thuận làm khác với các video clips ở trên ở phần nhồi bột. Bích Thuận vẫn áp dụng theo tỷ lệ bột và nước cùng cách nhồi bột do Bích Thuận tự nghĩ ra như khi làm món Bánh Bột Lọc Trần, chỉ có điều là dùng bột nếp cho Bánh Ít Trần thay vì dùng bột năng như khi làm món Bánh Bột Lọc Trần.

Bên dưới là một số hình chụp trong khi đang làm

Sau khi đã bọc vỏ bột ra ngoài nhân vo thành viên, có thể đem hấp chín trong xửng như trong video đầu tiên, có thể đem luộc trong nồi nước sôi tùy theo ý thích mỗi người. Bích Thuận thích luộc vì mau, gọn và đỡ tốn công dọn dẹp, bánh lại ăn ngon hơn. Nếu có thời gian, nhồi bột xong bọc kín, cất tủ lạnh vài tiếng hay qua đêm; sau đó mới đem ra chia thành từng phần, vo viên tròn, cán mỏng, bọc nhân, vo tròn rồi luộc chín. Bánh sẽ càng mềm dẻo ăn ngon hơn nữa vì bột nếp vỏ bánh có thời gian để nở trong lúc cất trong tủ lạnh.

Bên dưới là một số hình chụp cho thấy bánh trước và sau khi đã luộc chín. Bích Thuận quên không chụp hình khi đang luộc và khi đang ngâm nước lạnh.

Theo thứ tự từ góc phải phía dưới theo chiều kim đồng hồ tới góc phải phía trên, rồi tới hình lớn ở giữa nha:

- Bánh đã vo viên xong đang chờ luộc
- Bánh trước khi luộc, nhìn gần hơn
- Bánh sau khi đã luộc chín, ngâm và rửa nước lạnh, bày ra đĩa, thêm ít hành lá đã phi dầu
- Bánh sau khi luộc chín, nhìn gần hơn
- Rắc thêm tôm cháy lên bánh
- Các hình còn lại là bánh ít trần đã làm xong, có thể ăn được rồi

Đây là hình chụp đĩa Bánh Ít Trần vừa làm xong. Lúc đó gấp rút không có thời gian trang trí nên Bích Thuận chỉ bày tạm như vậy thôi.

Mời thưởng thức.
Chúc làm thành công.

Bích Thuận

*Chúc Tết đến trăm điều như ý
Mừng Xuân sang vạn sự thành công*